

Gallinado

Argentinisches Reisgericht mit Huhn

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 4 ganze Poulet-Schenkel,
nach Belieben beim Gelenk teilen
(ev. Haut entfernen)
- 300 gr. Risotto-Reis
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten (Pelati)
- 1 dl Rotwein
- 6 – 8 dl Bouillon
- 2 – 3 EL Tomatenpurée
- 2 – 3 Knoblauchzehen geviertelt
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- italienische Kräuter
- 1 Prise Zucker



Zubereitung:

Fleisch in Olivenöl und Gewürzen einige Stunden marinieren, anbraten.

Zwiebel hacken und zusammen mit dem Knoblauch kurz andämpfen, Tomatenpurée dazugeben und kurz weiterdämpfen. Mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen, die Pelati dazugeben. Zwei Drittel der Bouillon begeben, würzen, 30 Minuten köcheln. Erst jetzt den Reis dazu geben und weitere ca. 15 Minuten köcheln, dann die angebratenen Pouletstücke obendrauf legen. Wenn nötig, mehr Bouillon dazu giessen.

Vorsicht: der Risotto soll nicht am Boden andocken und das Huhn nicht zerfallen. Vor dem Servieren abschmecken.